



KEPPLER KOFFIE

HUIDIG ASSORTIMENT KOFFIEBONEN VOOR THUIS

ETHIOPIË YIRGACHEFFE

Ethiopië geldt als de bakermat van alle arabica koffiesoorten van de wereld. Het terroir (de ligging, het klimaat en de bodemsoort) en de koffievariëteiten van het Yirgacheffe gebied zorgen voor een unieke smaak van bloemen en citrus.

FILTER Subtiel en bloemig aroma, besjes
ESPRESSO Karamel, citrus en chocolade

250 g ♦ €8,75

1 kg ♦ €33,25

BRAZILIË ESPERANCA

De plantage Fazenda Esperanca van Q-grader en vriend Bruno Souza ligt in het hart van de Cerrado, een Savanne-achtig gebied. Dit relatief droge klimaat zorgt voor een smaak van chocolade en noten.

FILTER Diep cacao, soepel, bessen-achtige nasmaak
ESPRESSO Vol en romig, amandel-achtige nasmaak

250 g ♦ €6,75

1 kg ♦ €25,50

SUMATRA RAJA GAYO

Een zeer karaktervolle koffie uit het hart van Sumatra, Atjeh. Indonesische koffiesoorten hebben een kenmerkende smaak van kruiden en tabak.

ESPRESSO Killer cappuccino, dik mondgevoel,
nootmuskaat en tabak

250 g ♦ €7,25

1 kg ♦ €27,50

MEER SOORTEN ►



GUATEMALA FINCA EL MATIAS

De koffie van Crispin viel mij op vanwege de zoete smaak tijdens het cuppen. Veel 'middentonen' zoals karamel, geroosterde noten en chocolade. En, zoals altijd, een goede dosis aciditeit om niet in slaap te vallen tijdens het drinken.

ESPRESSO Karamel, bruine suiker en chocolade, licht citrus

250 g ♦ € 7,25

1 kg ♦ € 27,50



NOORD BLEND

Onze eerste huisblend. Een *easy-going* allemansvriend voor het perfecte 'gewone' kopje koffie. De blend bestaat uit 60% Brazilië, 20% Sumatra en 20% Ethiopië.

ESPRESSO Chocolade en amandelen met citrus achteraf

250 g ♦ € 6,75

1 kg ♦ € 25,50



ZUID BLEND

Een eerbetoon aan temperamentvol Italië. Donker geroosterd, onbetwist onze nummer één cappuccino koffie. Of voor een Italiaanse espresso: stroperig met lage aciditeit. Deze blend bestaat uit 60% Brazilië en 40% Peru.

ESPRESSO Knalhard; pure chocoladebitters, romig mondgevoel

250 g ♦ € 6,75

1 kg ♦ € 25,50

SEIZOENSSPECIALS

Vraag ons om de actuele seizoensspecials, of kijk op www.keplerkoffie.nl.

Versheid is het sleutelwoord in het bereiken van de hoogst haalbare kwaliteit van koffie. Daarom roosteren wij meerdere malen per week. Koffie bederft niet, zelfs niet na tien jaar, maar na een maand is de jeu er wel vanaf. Door de bonen thuis te malen, vlak voor het koffiezetten, behoudt u de meeste smaak.